RE SERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSES

Installatie- en gebruikshandleiding



Als lid van de Commercial Food Equipment Service Association beveelt Frymaster aan om een beroep te doen op een door de CFESA erkend technicus.

8196160

NOVEMBER 2005
819-6160

AANDACHT

ALS DE KLANT GEDURENDE DE GARANTIEPERIODE VOOR DIT ENODIS-TOESTEL ANDERE ONDERDELEN GEBRUIKT DAN NIET-AANGEPASTE NIEUWE OF GEREVISEERDE ONDERDELEN DIE RECHTSTREEKS ZIJN AANGEKOCHT BIJ FRYMASTER DEAN OF EEN VAN DE GEMACHTIGDE SERVICECENTRA, EN/OF WANNEER HET GEBRUIKTE ONDERDEEL IS AANGEPAST TEN OPZICHTE VAN DE OORSPRONKELIJKE CONFIGURATIE, IS DEZE GARANTIE NIET MEER GELDIG. FRYMASTER DEAN EN DE AANGESLOTEN MAATSCHAPPIJEN KUNNEN VERDER NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR ALLE EVENTUELE VORDERINGEN, SCHADE OF ONKOSTEN DIE DE KLANT HEEFT OPGELOPEN EN DIE GEHEEL OF GEDEELTELIJK RECHTSTREEKS OF ONRECHTSTREEKS VOORTVLOEIEN UIT DE INSTALLATIE VAN EEN AANGEPAST ONDERDEEL EN/OF ONDERDEEL DAT BIJ EEN NIET GEMACHTIGD SERVICECENTER IS GEKOCHT.

AANDACHT

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden bediend door bevoegd personeel. De installatie, het onderhoud en reparaties dienen te worden uitgevoerd door een vertegenwoordiger van het Frymaster Dean Factory Authorized Service Center (FASC) of een ander bevoegd technicus. Indien een onbevoegd persoon de installatie, het onderhoud of de reparaties uitvoert, kan de door de fabrikant voorziene garantie daardoor vervallen. In hoofdstuk 1 van deze handleiding wordt gedefinieerd wie precies een bevoegd persoon is.

AANDACHT

Dit toestel moet worden geïnstalleerd overeenkomstig de CE, nationale en plaatselijke voorschriften die van toepassing zijn in het land en/of de regio waar het toestel wordt geïnstalleerd. Zie VEREISTEN VOLGENS DE NATIONALE WETGEVING in hoofdstuk 2 van deze handleiding voor meer details.

KENNISGEVING AAN KLANTEN IN DE VS

Dit toestel moet worden geïnstalleerd overeenkomstig de basisvoorschriften voor loodgieterwerk van de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) en de Food Service Sanitation Manual van de Amerikaanse Food and Drug Administration.

AANDACHT

De tekeningen en foto´s in deze handleiding zijn bedoeld om de bediening, het schoonmaken en technische procedures te illustreren en zijn mogelijk niet in overeenstemming met de specifieke procedures die u ter plaatse dient te volgen.

TER ATTENTIE VAN EIGENAARS VAN TOESTELLEN DIE ZIJN UITGERUST MET EEN COMPUTER

VS

Dit toestel voldoet aan Part 15 van de FCC voorschriften. Het gebruik ervan is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: 1) Dit toestel mag geen nadelige interferentie veroorzaken, en 2) dit toestel moet ontvangen interferentie aanvaarden, ook wanneer die interferentie veroorzaakt wordt door verkeerd gebruik. Hoewel dit toestel officieel als een toestel van Klasse A is geclassificeerd, is uit testen gebleken dat het ook voldoet aan de grenswaarden van Klasse B.

CANADA

Dit toestel zendt geen radiostoring uit die de grenswaarden van Klasse A en Klasse B zoals vastgelegd in de ICES-003 norm van het Canadian Department of Communications overschrijdt.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ GEVAAR

Wanneer de installatie, de afstelling, het onderhoud of reparaties niet volgens de vereisten worden uitgevoerd en niet-toegelaten wijzigingen of aanpassingen worden aangebracht, kan dat leiden tot beschadiging van het toestel, lichamelijke letsels of de dood. Lees de instructies voor het installeren, bedienen en onderhouden/herstellen van het toestel grondig vóór u het toestel installeert of eraan werkt.

⚠ GEVAAR

De vooruitspringende rand aan de voorkant van dit toestel is geen trede! Ga niet op het toestel staan. Uitglijden of contact met hete olie/heet bakvet kan ernstige verwondingen veroorzaken.

⚠ GEVAAR

Bewaar geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen en gassen in de buurt van dit of een ander toestel.

⚠ GEVAAR

Na het gebruik van de friteuse moet de korstlade van toestellen die zijn uitgerust met een filtersysteem elke dag leeg worden gemaakt in een vuurvast recipiënt. Er zijn deeltjes die spontaan kunnen ontbranden wanneer zij blijven weken in bepaalde bakvetproducten.

⚠ WAARSCHUWING

Klop nooit met de frituurkorf of andere voorwerpen op de voegstrip van de friteuse. Die strip is de afdichting van de voeg tussen de vetpannen. Door met de korf op de strip te kloppen om bakvet los te maken, wordt de strip beschadigd, waardoor ze minder goed begint te passen. De strip is ontworpen om precies aan te sluiten en mag alleen worden verwijderd voor het schoonmaken.

RE Serie elektrische friteuses
Installatie- en gebruikshandleiding

INHOUDSOPGAVE

RE SERIE ELEKTRISCHE FRITEUSES
HOOFDSTUK 1: INLEIDING

1.1 Algemeen

Lees aandachtig de instructies in deze handleiding voor u het toestel begint te gebruiken. Deze handleiding slaat op alle configuraties van de modellen FPRE-14, FPRE-17 en FPRE-22. De friteuses van die modelreeks bestaan grotendeels uit dezelfde onderdelen en wanneer zij als groep worden besproken wordt dat gedaan onder de noemer “RE Serie elektrische friteuses”.

Hoewel zij zich uiterlijk weinig onderscheiden van de serie RE modelreeks van gewone elektrische friteuses, zijn de RE Serie elektrische friteuses uitgerust met een verschillend roterend element met een beter ontwerp uitgerust. Andere kenmerken, waaronder de diepe koude zones, en de open vetpannen, en het filtratiesysteem blijven hoofdzakelijk onveranderd. De bedieningsmogelijkheden bestaan uit bereidingscomputers voor meerdere producten (standaard) of optionele digitale sturingen en analoge regelaars. De friteuses van deze modelreeks zijn leverbaar als opstellingen met onverdeelde of verdeelde pannen, en kunnen als alleenstaande eenheid of als groep van maximaal zes eenheden worden aangekocht.

1.2 Veiligheidsinformatie

Vóór u uw toestel begint te gebruiken, leest u grondig de instructies in deze handleiding.

In de handleiding vindt u belangrijke aanwijzingen in tekstkaders met dubbele rand zoals hieronder.

⚠ GEVAAR
Hete frituurolie veroorzaakt ernstige brandwonden. Probeer nooit om een friteuse met hete frituurolie/heet bakvet te verplaatsen of de frituurolie/het bakvet van een recipiënt naar een ander over te brengen.

⚠ In kaders met de kop **OPGEPAST** staat informatie over acties of omstandigheden die ***kunnen leiden tot of resulteren in het niet langer correct werken van uw toestel***.

⚠ In kaders met de kop **WAARSCHUWING** staat informatie over acties of omstandigheden die ***kunnen leiden tot of resulteren in beschadiging van uw toestel***, en waardoor uw toestel mogelijk niet correct meer zal werken.

⚠ In kaders met de kop **GEVAAR** staat informatie over acties of omstandigheden die ***kunnen leiden tot of resulteren in verwondingen van personeelsleden***, en waardoor uw toestel mogelijk beschadigd kan worden en/of waardoor uw toestel mogelijk niet correct meer zal werken.

De friteuses van deze modelreeks zijn uitgerust met de volgende automatische veiligheidsvoorzieningen:

1. Twee maximaaltemperatuurdetectievoorzieningen die alle stroomtoevoer naar de verwarmingselementen uitschakelen in het geval dat de temperatuurregeling niet correct functioneert.

2. Een veiligheidsschakelaar die is ingebouwd in de afvoerkraan en die voorkomt dat de verwarmingselementen worden verhit wanneer de afvoerklep zelfs maar gedeeltelijk open zou staan.

1.3 Computerinformatie

Aan de hand van tests is aangetoond dat dit toestel voldoet aan de grenswaarden voor een digitaal toestel van Klasse A, overeenkomstig Part 15 van de FCC voorschriften. Hoewel dit toestel officieel als een toestel van Klasse A is geclassificeerd, is uit testen gebleken dat het ook voldoet aan de grenswaarden van Klasse B. Die grenswaarden zijn opgesteld om redelijke bescherming te bieden tegen nadelige interferentie wanneer het toestel wordt gebruikt in een commerciële omgeving. Dit toestel is een bron van en maakt gebruik van radiofrequentie-energie en kan die energie ook uitstralen, en indien het toestel niet is geïnstalleerd en niet wordt gebruikt overeenkomstig de gebruiksaanwijzing, kan het nadelige interferentie veroorzaken voor radiocommunicatie. Het gebruik van het toestel in een residentiële omgeving zal waarschijnlijk nadelige interferentie veroorzaken. In dat geval dient de gebruiker de interferentie op eigen kosten te verhelpen.

Wij wijzen de gebruiker er hierbij op dat elke mogelijke wijziging of aanpassing die niet uitdrukkelijk werd goedgekeurd door de verantwoordelijken voor de naleving, de machtiging van de gebruiker om het toestel te gebruiken, ongeldig kan maken.

Indien nodig moet de gebruiker de dealer of een ervaren radio- en televisietechnicus raadplegen voor bijkomende suggesties.

De volgende brochure die door de Amerikaanse Federal Communications Commission is opgesteld, kan nuttig zijn voor de gebruiker: “How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems”. De brochure is verkrijgbaar bij de U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Specifieke informatie voor de Europese Gemeenschap (CE)

In de Europese Gemeenschap (CE) zijn bepaalde specifieke normen vastgelegd met betrekking tot dit type toestellen. Wanneer de CE en niet-CE normen niet dezelfde zijn, worden de instructies en de informatie in kwestie geïdentificeerd in een kader met schaduweffect zoals hieronder afgebeeld.

CE-norm
Voorbeeld van een tekstkader dat wordt gebruikt om CE-specifieke informatie te onderscheiden van niet-CE-specifieke informatie.

1.5 Installatie, Het werken, en het Personeel van de Dienst

De werkende informatie voor materiaal Frymaster is voorbereid voor gebruik door gekwalificeerde en/of erkend personeel slechts, zoals bepaald in Sectie 1.6. Al installatie en de dienst op materiaal Frymaster moeten door gekwalificeerd worden uitgevoerd, verklaard, vergunning gegeven, en/of erkend installatie of de dienstpersoneel, zoals bepaald in Sectie 1.6.

1.6 Definities

GEKWALIFICEERDE EN/OF ERKEND WERKEND PERSONEEL

Gekwalificeerd/het erkende werkende personeel is zij die zorgvuldig de informatie in dit handboek hebben gelezen en met de materiaalfuncties vertrouwd gemaakt, of wie vroegere ervaring met de verrichting van het materiaal gehad hebben dat in dit handboek wordt geregeld.

HET GEKWALIFICEERDE PERSONEEL VAN DE INSTALLATIE

Het gekwalificeerde installatiepersoneel is individuen, firma's, bedrijven, en/of bedrijven die, of persoonlijk of door een vertegenwoordiger, zijn bezet in en zijn verantwoordelijk voor de installatie van elektrotoestellen. Het gekwalificeerde personeel moet in dergelijk werk ervaren zijn, vertrouwd ben met alle elektrovoorzorgsmaatregelen in kwestie, en aan alle vereisten van toepasselijke nationale en lokale codes hebben voldaan.

HET GEKWALIFICEERDE PERSONEEL VAN DE DIENST

Het gekwalificeerde de dienstpersoneel is zij wie met material vertrouwd zijn Frymaster en die door Frymaster zijn gemachtigd, L.L.C. om de dienst op het materiaal uit te voeren. Al erkend de dienstpersoneel moet met een volledige reeks de dienst en delenhandboeken worden uitgerust, en om een minimumhoeveelheid delen voor materiaal op te slaan Frymaster. Een lijst van Fabriek Frymaster machtigde de Centra van de Dienst (FASC) is inbegrepen met de braadpan wanneer verscheept van de fabriek. ***Het nalaten zal om gekwalificeerd de dienstpersoneel te gebruiken de garantie Frymaster op uw materiaal vernietigen.***

1.7 Vorderingsprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport

Wat moet u doen als u uw toestel beschadigd ontvangt:

Dit toestel werd voor het de fabriek verliet zorgvuldig geïnspecteerd en verpakt door bekwame personeelsleden. De transportonderneming draagt de volledige verantwoordelijkheid voor het in goede staat afleveren van het toestel wanneer zij het aanvaardt.

1. Dien onmiddellijk een vordering voor schadeloosstelling in — ongeacht de ernst van de schade.
2. Zichtbare schade of beschadiging — zorg ervoor dat de schade op de vrachtbrief of het ontvangstbewijs wordt vermeld en dat dat document wordt ondertekend door de persoon die de levering doet.
3. Verborgen schade of beschadiging — indien de schade niet wordt opgemerkt tot het toestel is uitgepakt, brengt u de transportmaatschappij of de transporteur onmiddellijk op de hoogte en dient u een vordering in voor verborgen schade. Dat dient te gebeuren binnen de 15 dagen na de leveringsdatum. Bewaar in ieder geval het verpakkingsmateriaal voor inspectie.

1.8 Servicedienst

Voor niet-routinematige onderhoudswerkzaamheden of reparaties of voor servicedienstinformatie neemt u contact op met uw plaatselijke Frymaster Authorized Service Center (FASC). U kunt ook servicedienstinformatie krijgen door de afdeling Technische Dienstverlening van Frymaster te bellen (+1-318-219-7135). Om u doeltreffend te kunnen helpen, moet u over de volgende gegevens beschikken:

Modelnummer______________________________

Serienummer ______________________________

Voltage __________________________________

Aard van het probleem ______________________

____

____

BEWAAR DEZE HANDLEIDING OP EEN VEILIGE PLAATS OM ZE IN DE TOEKOMST NOG TE KUNNEN RAADPLEGEN.

RE SERIE ELEKTRISCHE FRITEUSES
HOOFDSTUK 2: INSTALLATIE-INSTRUCTIES

2.1 Algemeen

Een correcte installatie is essentieel voor een veilige, doelmatige en probleemloze werking van dit toestel. De Frymaster garantie vervalt bij elke niet-toegelaten wijziging van dit toestel.

Gekwalificeerd, vergunning gegeven, en/of erkend installatie of de dienstpersoneel, zoals bepaald in Sectie 1.6 van dit handboek, al installatie en de dienst op materiaal zou moeten uitvoeren Frymaster.

Het nalaten om gekwalificeerd te gebruiken, vergunning gegeven, en/of het erkende installatie of de dienstpersoneel (zoals bepaald in Sectie 1.6 van dit handboek) zal om te installeren of de dienst dit materiaal anders de garantie Frymaster vernietigen en kan in schade aan het materiaal of verwonding aan personeel resulteren.

Waar conflicten tussen instructies en informatie in dit hand en lokale of nationale codes of verordeningen bestaan, de installatie en de verrichting zullen aan de codes of de verordeningen van kracht in het land voldoen in wie het materiaal geïnstalleerd is.

De dienst kan worden verkregen door uw lokaal Fabriek Erkend Centrum van de Dienst te contacteren.

AANDACHT
Als dit toestel rechtstreeks op de elektrische stroomtoevoer wordt aangesloten, moet in de vaste bedrading een mechanisme zijn ingebouwd waarmee de stroomtoevoer kan worden afgesneden en waarbij de contactverbreking in alle polen ten minste 3 mm bedraagt.

AANDACHT
Dit toestel moet zo worden geplaatst dat de stekker toegankelijk is tenzij er een andere manier is voorzien om de stroomtoevoer te verbreken (bv. een contactverbreker).

AANDACHT
Als dit toestel permanent is aangesloten op een vaste bedrading, moet de aansluiting gebeuren door middel van koperen draden die zijn goedgekeurd voor een temperatuur van ten minste 167°F (75°C).

AANDACHT
Als de voedingskabel van de stroomtoevoer beschadigd raakte, moet hij worden vervangen door een technicus van een Frymaster Dean Factory Authorized Service Center of een persoon die over vergelijkbare kwalificaties beschikt om gevaarlijke situaties te vermijden.

⚠ GEVAAR
Dit toestel moet worden aangesloten op een stroomtoevoer met hetzelfde voltage en dezelfde fase als vermeld op de typeplaat die zich op de binnenkant van de deur van het toestel bevindt.

⚠ GEVAAR
Alle bedradingsaansluitingen van dit toestel moeten worden gemaakt overeenkomstig het/de bedradingsschema('s) die bij het toestel worden geleverd. Raadpleeg het/de bedradingsschema('s) die op de binnenkant van de deur van het toestel zijn bevestigd wanneer u het toestel installeert of onderhoudt/repareert.

⚠ GEVAAR
Frymaster toestellen met poten zijn bedoeld om op een vaste plaats te worden geïnstalleerd. Toestellen met poten moeten tijdens het verplaatsen worden opgetild om beschadiging en lichamelijke letsels te voorkomen. Wanneer u het toestel na de installatie wilt kunnen verplaatsen, moet u optionele zwenkwielen gebruiken. Hebt u vragen? Bel +1-318-219-7135.

⚠ GEVAAR
Bevestig geen afdruipbak op een enkelvoudige friteuse. De friteuse kan onstabiel worden, omkantelen en verwondingen veroorzaken. In de omgeving rond het toestel mag zich nooit brandbaar materiaal bevinden.

In het geval van een stroomonderbreking wordt/worden de friteuse(s) automatisch uitgeschakeld. In dat geval zet u de stroomschakelaar in de UIT-stand ("OFF"). Probeer de friteuse(s) niet te starten tot de stroomtoevoer is hersteld.

In de buurt van dit toestel mag zich geen brandbaar materiaal bevinden, met als enige uitzondering dat het toestel wel op een brandbare vloer mag worden geïnstalleerd.

Aan beide zijkanten en aan de achterkant moet er een tussenruimte van 6 inch (15cm) zijn tussen de friteuse en een brandbare constructie. Aan de voorkant van het toestel moet ten minste 24 inch (61 cm) worden voorzien voor servicewerkzaamheden en een correcte werking.

⚠ WAARSCHUWING
Blokkeer nooit de ruimte rond de basis van of onder de friteuses.

2.1.2 Elektro Aan de grond zettende Vereisten

Alle elektrisch in werking gestelde toestellen moeten overeenkomstig alle toepasselijke nationale en lokale codes worden aan de grond gezet, en, waar toepasselijk, De codes van Ce. Een bedradingsdiagram wordt gevestigd op de binnenkant van de braadpandeur. Verwijs naar de classificatieplaat op de binnenkant van de braadpandeur voor juiste voltages.

2.1.3 Australische Vereisten

Om worden geïnstalleerd overeenkomstig ALS 5601/ Ag 601, plaatselijk gezag, gas, elektriciteit, en een andere relevante statutaire verordeningen.

2.2 Stroomvereisten

MODEL	VOLTAGE	FASE	AANTAL DRADEN	MIN. DIKTE	AWG (mm^2)	AMPÈRE PER GROEP		
						G1	G2	G3
FPRE14	208	Kies uit	3	3	(27)	68	68	68
FPRE14	208	3	3	6	(16)	39	39	39
FPRE14	240	Kies uit	3	4	(21)	59	59	59
FPRE14	240	3	3	6	(16)	34	34	34
FPRE14	480	Kies uit	3	8	(10)	30	30	30
FPRE14	480	3	3	8	(10)	17	17	17
FPRE14	220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
FPRE14	240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
FPRE14	230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
FPRE17	208	3	3	6	(16)	48	48	48
FPRE17	240	3	3	6	(16)	41	41	41
FPRE17	480	3	3	6	(16)	21	21	21
FPRE17	220/380	3	4	6	(16)	26	26	26
FPRE17	240/415	3	4	6	(16)	24	24	24
FPRE17	230/400	3	4	6	(16)	25	25	25
FPRE22	208	3	3	4	(21)	61	61	61
FPRE22	240	3	3	4	(21)	53	53	53
FPRE22	480	3	3	6	(16)	27	27	27
FPRE22	220/380	3	4	6	(16)	34	34	34
FPRE22	240/415	3	4	6	(16)	31	31	31
FPRE22	230/400	3	4	6	(16)	32	32	32

AANDACHT

Als dit toestel permanent is aangesloten op een vaste bedrading, moet de aansluiting gebeuren door middel van koperen draden die zijn goedgekeurd voor een temperatuur van ten minste 167°F (75°C).

⚠ GEVAAR

Dit toestel moet worden aangesloten op een stroomtoevoer met hetzelfde voltage en dezelfde fase als vermeld op de typeplaat die zich op de binnenkant van de deur van het toestel bevindt.

⚠ GEVAAR

Alle bedradingsaansluitingen van dit toestel moeten worden gemaakt overeenkomstig het/de bedradingsschema('s) die bij het toestel worden geleverd. Raadpleeg het/de bedradingsschema('s) die op de binnenkant van de deur van het toestel zijn bevestigd wanneer u het toestel installeert of onderhoudt/repareert.

2.3 Nadat de friteuses in het friteusestation zijn geplaatst

⚠ GEVAAR

Er mogen geen structurele onderdelen van de friteuse worden aangepast of verwijderd om de friteuse onder een afzuigkap te kunnen plaatsen. Hebt u vragen? Bel de dienst na verkoop van Frymaster Dean op het nummer +1-318-219-7135.

1. Wanneer de friteuse in het friteusestation is geplaatst zet u een waterpas op de bovenkant van de vetpan om te controleren of het toestel zowel van links naar rechts als van voren naar achteren waterpas staat.

Om friteuses die met poten zijn uitgerust waterpas te zetten kan de onderkant van de poten tot 1 inch (2,5 cm) worden uitgeschroefd. De poten moeten ook worden aangepast om ervoor te zorgen dat de friteuse(s) op de correcte hoogte staan voor het friteusestation.

Voor friteuses met zwenkwielen is er geen ingebouwde verstelvoorziening. De vloer waarop de friteuses worden geïnstalleerd moet volledig horizontaal zijn.

OPMERKING: Als u een friteuse die met poten is uitgerust moet verplaatsen verwijdert u al het gewicht van elke poot vóór u de friteuse verplaatst. Als een poot beschadigd raakt, neemt u contact op met uw serviceagent voor onmiddellijke reparatie of vervanging.

⚠ GEVAAR

Heet bakvet kan ernstige brandwonden veroorzaken. Vermijd elk contact. Vóór de friteuse wordt verplaatst, moet de olie steeds uit de friteuse worden verwijderd om te vermijden dat olie zou worden gemorst en personen zouden vallen en ernstig verbrand raken. Deze friteuse kan omkantelen en lichamelijke letsels veroorzaken als zij niet stevig op haar plaats is bevestigd.

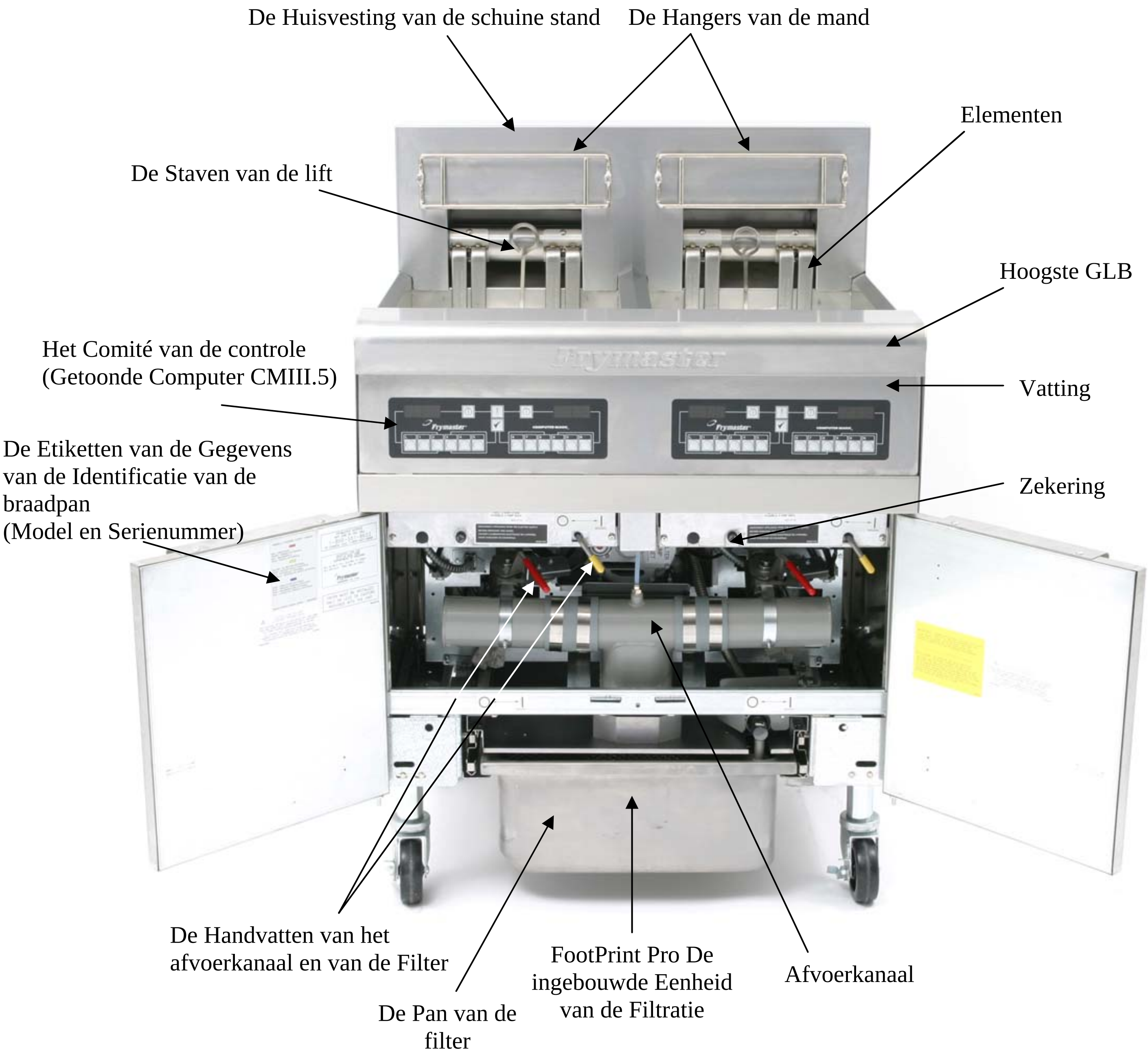
2. Sluit de afvoerkra(a)n(en) van de friteuse en vul de vetpan tot de onderste oliepeilmarkering met water.

3. Kook de vetpan(nen) uit volgens de instructies die u in hoofdstuk 5.1.3 van deze handleiding vindt.

4. Laat het water weglopen, maak de vetpan(nen) schoon en vul ze met frituurolie. (Zie ***Procedures voor ingebruikneming en uitschakelen*** in hoofdstuk 3.)

RE SERIE ELEKTRISCHE FRITEUSES
HOOFDSTUK 3: BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN

HET VINDEN VAN UW WEG ROND DE RE SERIE ELEKTRISCHE FRITEUSES



TYPISCHE CONFIGURATIE (GETOONDE FPRE217)

NOTA: De verschijning van uw braadpan kan lichtjes van dat verschillen het getoonde afhangen van de configuratie en de fabricagedatum.

3.1 Procedures voor ingebruikneming en uitschakelen

Ingebruikneming

> **⚠ GEVAAR**
> **Gebruik het toestel nooit met een lege vetpan. De vetpan moet aan de vullingslijn met water of frituurolie/bakvet zijn gevuld voor de verwarmingselementen worden geactiveerd. Zoniet zullen de verwarmingselementen onherstelbaar worden beschadigd en kan er brand ontstaan.**

> **⚠ GEVAAR**
> **Verwijder alle waterdruppels uit de vetpan voor u de pan vult met frituurolie of bakvet. Zoniet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie of het vet tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.**

1. Vul de vetpan met frituurolie tot aan de onderste OLIEPEIL-markering op de achterwand van de vetpan. Op die manier kan de olie uitzetten naarmate ze wordt verhit. Vul de vetpan nooit met meer olie dan tot aan de onderste oliepeilmarkering; anders kan de olie over de rand lopen wanneer ze uitzet door de verhitting.

   OPMERKING: Wanneer u niet-vloeibaar bakvet gebruikt, brengt u eerst de verwarmingselementen naar omhoog en brengt u vervolgens het bakvet op de onderkant van de vetpan aan. Laat de elementen zakken en breng vervolgens bakvet op en rond de elementen aan. Het kan gebeuren dat bakvet moet worden toegevoegd om het vereiste peil te bereiken nadat het aangebrachte bakvet is gesmolten.

> **⚠ GEVAAR**
> **Plaats nooit een volledig blok niet-vloeibaar bakvet op de verhittingselementen.**
>
> **Wanneer u niet-vloeibaar bakvet gebruikt, moet u het bakvet altijd eerst smelten voor u het in de vetpan giet. Als het bakvet niet eerst werd gesmolten, moet het op de onderkant van de vetpan en tussen de verwarmingselementen worden aangedrukt en moet de friteuse in de smeltcyclusstand worden gestart.**
>
> **Sla de smeltcyclusstand nooit over wanneer u niet-vloeibaar bakvet gebruikt. Anders worden de verwarmingselementen beschadigd en neemt het risico van een steekvlam toe.**

2. Vergewis u ervan dat de stekker(s) in het/de geschikt(e) stopcontact(en) zit(ten). Controleer of de voorkant van de stekker perfect tegen het raakvlak van het stopcontact zit, en de stekkerpoten dus ook niet gedeeltelijk zichtbaar zijn.

3. Zorg ervoor dat de frituurolie/het bakvet tot aan de *bovenste* OLIEPEIL-markering staat wanneer de olie/het bakvet *op bereidingstemperatuur is*. Het kan gebeuren dat olie/bakvet moet worden toegevoegd om het vereiste peil te bereiken *nadat de bereidingstemperatuur is bereikt*.

Uitschakelen

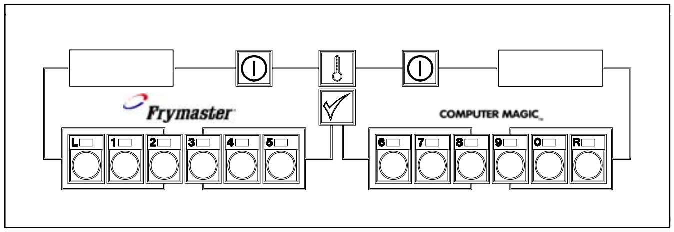
1. Zet de friteuse uit.

2. Filter de frituurolie/het bakvet en maak de friteuses schoon (zie hoofdstuk 4 en 5).

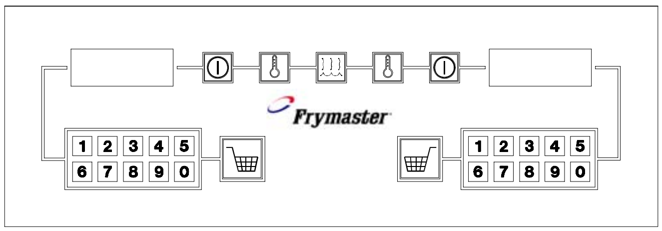
3. Zet de vetpandeksels op de vetpannen.

3.2 Bedieningselementen

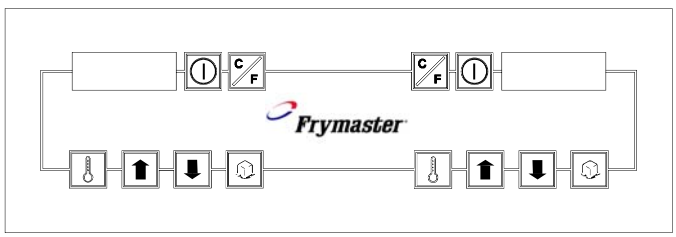
Deze friteuse kan zijn uitgerust met een van de volgende bedieningselementen:



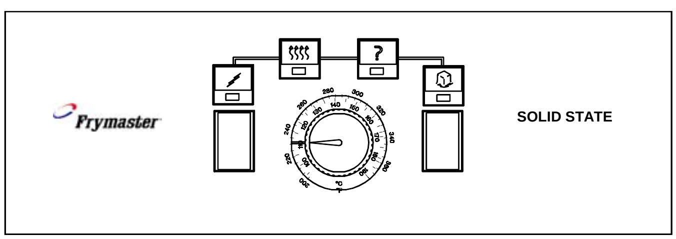
Computer Magic III.5 (CM III.5)



Timer voor mandlift



Digitale sturing



Vaste (analoge) regelaar

> ⚠ **VOORZICHTIGHEID**
> **Als dit de eerste keer is wordt de braadpan gebruikt na installatie, verwijs naar de frypot koken-uit Procedure aangaande Pagina 5-2.**

Raadpleeg de aparte *Gebruiksaanwijzing voor Frymaster bedieningselementen* die bij uw friteuse werd geleverd voor bedieningsinstructies voor het bedieningselement in kwestie.

Zie hoofdstuk 4 van deze handleiding voor instructies voor de bediening van het ingebouwde filtersysteem.

RE SERIE ELEKTRISCHE FRITEUSES
HOOFDSTUK 4: FILTER INSTRUCTIES

⚠ WAARSCHUWING

De supervisor moet erop toezien dat de gebruikers zich bewust zijn van de inherente gevaren van het gebruik van een filtersysteem met hete olie, en dan met name van de gevaren van het filteren van de olie, het laten wegvloeien van de olie en het schoonmaken van de friteuse.

4.1

⚠ GEVAAR

Het afvoeren en het filtreren van olie moeten verwezenlijkte zorvuldig zorg zijn om de mogelijkheid van een ernstige brandwond te vermijden die door achteloze te behandelen wordt veroorzaakt. De te filtreren olie is bij of dichtbij 177°C (350°F). Verzeker alle slangen behoorlijk worden verbonden en handvatten zijn in hun juiste positie alvorens om het even welke schakelaars of kleppen afvoeren in werking te stellen. Draag al aangewezen veiligheidsmateriaal wanneer het afvoeren van en het filtreren van olie.

⚠ GEVAAR

Sta olie toe om aan 38°C (100°F) vóór het afvoeren in een aangewezen container voor verwijdering te koelen.

⚠ GEVAAR

Voer meer dan één frypot niet in een tijd af in de ingebouwde filtratieeenheid om overstroming en morserij van hete olie te vermijden.

⚠ GEVAAR

Wanneer afvoerende olie in een verwijderingseenheid of draagbare filtereenheid, vul niet boven het maximum vullen lijn die op de container wordt gevestigd.

Als uw braadpan niet uitgerust met een ingebouwd filtratiesysteem is, de olie moet in een andere geschikte container worden afgevoerd. (Voor brandkast, geschikte drainage en verwijdering van gebruikte olie of het verkorten, Frymaster adviseert gebruikend de het Verkorten Frymaster Eenheid van de Verwijdering (SDU). SDU is beschikbaar door uw lokale verdeler.)

1. Draai de schakelaar van de braadpanmacht aan WEG plaatsen. Schroef drainpipe (die van uw braadpan wordt voorzien) in de afvoerkanaalklep. Zorg ervoor drainpipe stevig in de afvoerkanaalklep wordt geschroeft en dat het openen neer richt.

2. Plaats een metaalcontainer met een verzegelbare dekking onder drainpipe. De metaalcontainer moet de hitte van de olie kunnen weerstaan en hete vloeistoffen houden. Als u van plan bent de olie of het verkorten opnieuw te gebruiken, Frymaster adviseert dat een Frymaster de houder en de filterkegel van de filterkegel wordt gebruikt wanneer een filtermachine niet beschikbaar is. Als u een Frymaster houder van de filterkegel gebruikt, zeker ben dat de kegelhouder veilig op de metaalcontainer rust.

3. Open langzaam de afvoerkanaalklep vermijden splattering. Als de afvoerkanaalklep met voedseldeeltjes belemmerd wordt, gebruik de Vriend van de Braadpan (pook-als hulpmiddel) om de stagnatie te ontruimen.

⚠ GEVAAR

Probeer NOOIT om een belemmerde afvoerkanaalklep van de voorzijde van de klep te ontruimen! De hete olie zal uit het creëren van het potentieel voor strenge brandwonden meeslepen.

Hamer niet op de afvoerkanaalklep met de cleanoutstaaf of andere voorwerpen. De schade aan de balbinnenkant zal in lekken resulteren en zal de garantie Frymaster vernietigen.

4. Na het afvoeren van de olie, maak al voedseldeeltjes en de overblijvende olie van frypot schoon. ZORGVULDIG BEN, dit materiaal kan strenge brandwonden nog veroorzaken als het in contact met naakte huid komt.
5. Sluit veilig de afvoerkanaalklep en vul frypot met schoon, gefiltreerde of verse olie of het stevige verkorten aan de lijn van het bodemolieniveau.

⚠ GEVAAR

Wanneer het gebruiken van het stevige verkorten, pak het verkorten neer in de bodem van frypot in. Stel niet de braadpan met een stevig blok van het verkorten van zitting in het hogere gedeelte van frypot in werking. Dit zal schade aan frypot veroorzaken en kan een flitsbrand veroorzaken.

4.2 Het filter klaarmaken voor gebruik

Het FootPrint Pro filtersysteem maakt het mogelijk om de frituurolie of het bakvet van een vetpan veilig en doelmatig te vullen terwijl de andere vetpannen van diezelfde groep in gebruik blijven. De FootPrint Pro is verkrijgbaar in drie verschillende configuraties:

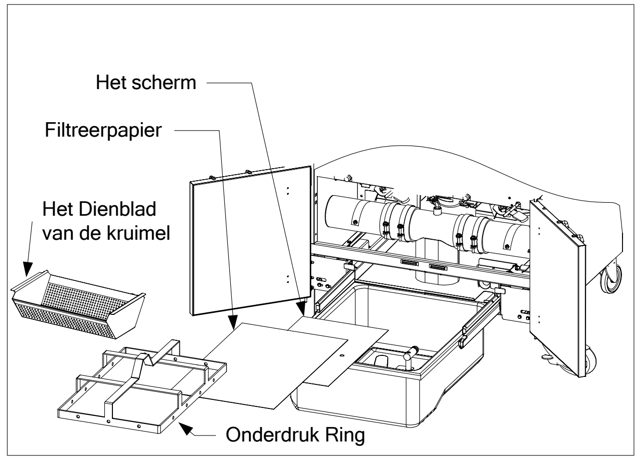
- Filterpapier – met korstlade, grote aandrukring en metalen filterzeef.
- Filterkussen – met korstlade, kleine aandrukring en metalen filterzeef.
- Magnasol filter – met korstlade en Magnasol filterarmatuur.

In hoofdstuk 4.2.1 wordt het klaarmaken van de filterpapier- en filterkussenconfiguraties voor gebruik beschreven. Zie hoofdstuk 4.2.2 voor instructies voor het klaarmaken van de Magnasol filterconfiguratie voor gebruik. De bediening is dezelfde voor de drie configuraties en wordt beschreven in hoofdstuk 4.3. De demontage en de hermontage van de filter Magnasol zijn geregeld in sectie 4.4.

4.2.1 Klaarmaken voor gebruik van filter met filterpapier of filterkussen

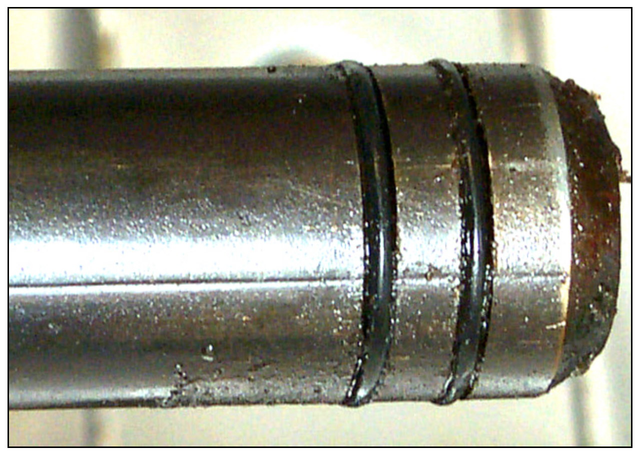
1. Trek uit de filterpan van het kabinet en verwijder het kruimeldienblad, hold-down ring, filtreerpapier en het filterscherm. (Zie Figuur 1) alle componenten met een oplossing van detergent en heet water schoonmaken, dan droog grondig.

   De filterpan is uitgerust met rollen in sporen, heel erg zoals een keukenlade. De pan kan voor het schoonmaken worden verwijderd of tot binnenlandse componenten toegang krijgen door de voorzijde van de pan op te heffen om de voorrollen los te maken, dan trekkend het tot de achterrollen ontruim vooruit de sporen. De pandekking moet niet behalve het schoonmaken worden verwijderd, binnenlandse toegang, of om een het verkorten verwijderingseenheid (SDU) toe te laten om onder het afvoerkanaal worden geplaatst. Als het gebruiken van een SDU die vóór Januari 2004 wordt gebouwd zie instructies op pagina 4-9.



FIGUUR 1

2. Inspecteer de montage van de filter panverbinding om ervoor te zorgen dat beide O-ringen in goede voorwaarde zijn. (Zie Figuur 2)



FIGUUR 2

3. Dan in omgekeerde orde, plaats het scherm van de metaalfilter in het centrum van de bodem van de pan, dan leg een blad van filtreerpapier bovenop het scherm, het overlappen aan alle kanten. (Zie Figuur 1 en 4) als het gebruiken van een filterstootkussen, verzeker de ruwe kant van het stootkussen omhooggaand is en leg het stootkussen over het scherm, ervoor zorgend dat het stootkussen tussen de in reliëf gemaakte randen van de filterpan is.



FIGUUR 3

4. Plaats de metalen filterzeef in het midden van de bodem van de pen, leg vervolgens een blad filterpapier over de zeef dat de zeef aan alle kanten overlapt, of leg het filterkussen over de zeef als u een filterkussen gebruikt. (Zie Figuur 3)



(FIGUUR 4) Leg een blad filterpapier of een filterkussen over de zeef. *<u>Als u een FILTERKUSSEN gebruikt moet de ruwe kant naar boven zijn gericht.</u>*

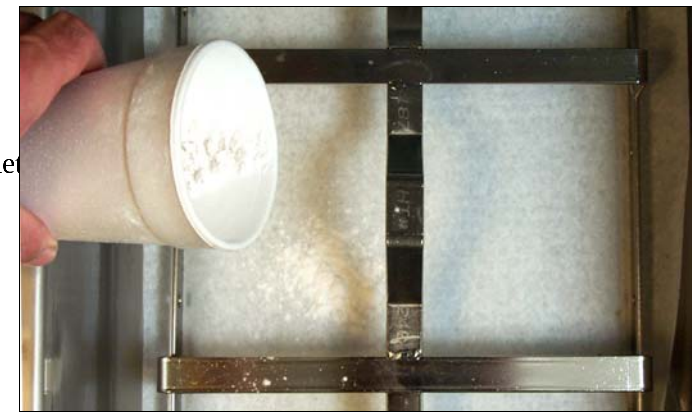


FIGUUR 5

5. Plaats de hold-down ring over het filtreerpapier en verminder de ring in de pan, het … pan te rusten. (Zie Figuur 5)

6. Wanneer de hold-down ring in positie is, als het gebruiken van filtreerpapier, bestrooi één pakket gelijk van filterpoeder over het document. (Zie Figuur 6)

   Als het gebruiken van een Filterstootkussen, plaats onderdrukken ring bovenop het stootkussen. Gebruik filter geen poeder met het stootkussen.



FIGUUR 6

Wanneer de aandrukring op zijn plaats zit, strooit u één kop filterpoeder over het papier.

7. Plaats de korstlade opnieuw in de filterpan en duw de filterpan vervolgens weer in de friteuse, waarbij u erop let dat de filterpan helemaal tot tegen de achterkant van de behuizing duwt.

4.2.2 Klaarmaken voor gebruik met de Magnasol filterarmatuur

1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstlade, de aandrukring en de filterzeef.

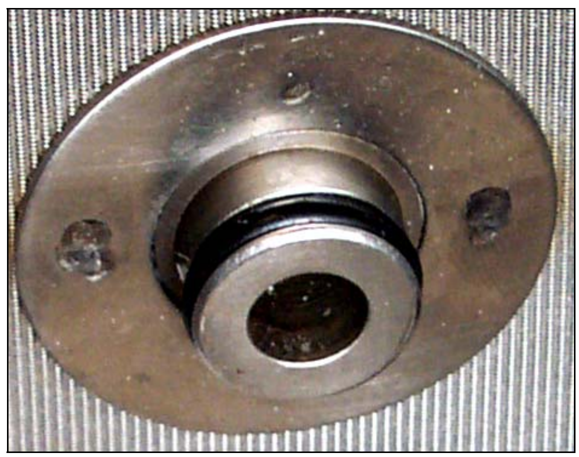
   De filterpan is voorzien van in rails rollende wieltjes, zoals een lade van een keukenkast. Door de voorkant van de pan op te tillen om de voorste wieltjes uit de rails te tillen en vervolgens de pan vooruit te trekken tot ook de achterste wieltjes uit de rails komen, kan de pan worden verwijderd om schoon te worden gemaakt of om toegang te verlenen tot de componenten aan de binnenkant. Het pandeksel mag niet worden verwijderd tenzij voor het schoonmaken, het verlenen van toegang tot de binnenkant of voor het onder de afvoer plaatsen van een afvaleenheid voor bakvet ("shortening disposal unit" of SDU).

   OPMERKING: Zie hoofdstuk 4.4 voor instructies voor het demonteren en opnieuw monteren van de Magnasol filterzeefconstructie.



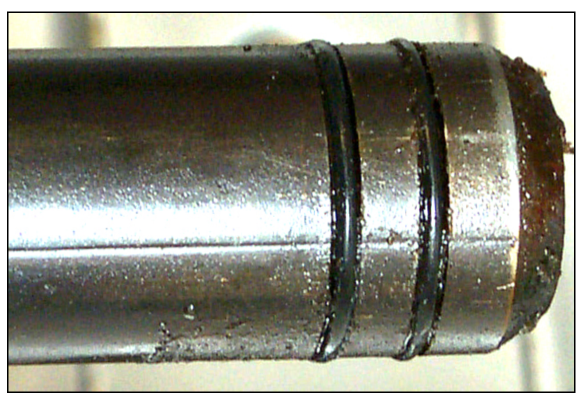
Verwijder de korstlade en filterzeef uit de pan. Maak alle onderdelen schoon met een oplossing van detergent en warm water en droog ze vervolgens grondig af.

2. Inspecteer de aansluiting in de bodem van de Magnasol filterarmatuur om er zeker van te zijn dat de o-ring is aangebracht en in goede staat verkeert.



Inspecteer de o-ring van de filterzeef.

3. Controleer de aansluiting van de filterpan om er zeker van te zijn dat de beide o-ringen op hun plaats zitten en in goede staat verkeren.



Inspecteer de o-ringen van de filteraansluiting.

4. Plaats de Magnasol filterarmatuur opnieuw in de filterpan.



Plaats de filterarmatuur opnieuw in de filterpan en let er daarbij op dat de aansluiting in de bodem van de constructie stevig in de opening in de bodem van de pan zit. Strooi gelijkmatig één kop Magnasol XL filterpoeder over de zeef.

5. Breng de korstlade opnieuw aan en duw de filterpan vervolgens weer in de friteuse, waarbij u erop let dat de filterpan helemaal tot tegen de achterkant van de behuizing duwt.

4.3 Bediening van het filter

⚠ GEVAAR

Het laten wegvloeien en filteren van de frituurolie of het bakvet moet met de nodige voorzichtigheid gebeuren om het risico op ernstige brandwonden door onvoorzichtige handelingen te vermijden. De te filteren olie heeft een temperatuur van om en bij de 350°F (177°C). Vergewis u ervan dat de afvoerhendels in de correcte stand staan alvorens u knoppen of kranen activeert. Draag alle aangewezen veiligheidsuitrusting wanneer u frituurolie of bakvet laat wegvloeien en filtert.

⚠ GEVAAR

Probeer NOOIT de frituurolie of het bakvet te laten wegvloeien uit de braadoven terwijl de verwarmingselementen geactiveerd zijn! Anders worden de verwarmingselementen onherstelbaar beschadigd en kan een steekvlam optreden. Bovendien vervalt dan ook de Frymaster garantie.

1. Zorg ervoor dat de filter wordt voorbereid. Zie Seconde. 4.2.

2. Zorg ervoor de olie bij werkende temperatuur is.

3. Zet de friteuse UIT. Voer frypot in de filterpan door af de kleppen 90º te roteren. Indien nodig maakt u gebruik van de ***Fryer's Friend*** schoonmaakpook om de afvoer vanaf de **binnenkant** vrij te maken.



⚠ GEVAAR
Laat niet meer dan één vetpan tegelijk in de ingebouwde filtereenheid leeglopen om overlopen en morsen van hete olie/heet bakvet te vermijden.

⚠ GEVAAR
Probeer NOOIT om een verstopte afvoerkraan vanaf de voorkant van de kraan te ontstoppen! Er zal immers snel hete olie of heet bakvet uitstromen wat ernstige brandwonden zou kunnen veroorzaken.

Klop NOOIT met de schoonmaakpook of andere voorwerpen op de afvoerkraan. Beschadiging van de kogel aan de binnenkant resulteert immers in lekken en doet de Frymaster garantie vervallen.

4. Nadat de olie/het bakvet uit de vetpan is gelopen, draait u de filterhendel in de stand “ON” om de pomp te starten en het filterproces te laten beginnen. Het kan gebeuren dat de pomp even wacht alvorens te starten.

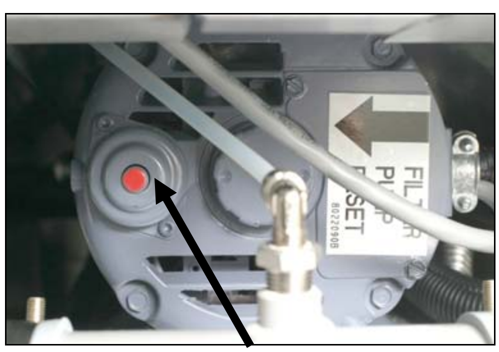


Draai de filterhendel in de stand "ON".

5. De filterpomp trekt de frituurolie/het bakvet door het filtermedium en voert ze/het terug naar en door de vetpan tijdens een 5 minuten durend proces dat “polijsten” wordt genoemd. Tijdens het polijsten wordt de olie gezuiverd doordat vaste partikels in het filtermedium achterblijven.

6. Wanneer de olie gefilterd is (na ongeveer 5 minuten), sluit u de afvoerkraan en laat u de friteuse weer vollopen. Laat de pomp nog 10 tot 12 seconden lopen vanaf het ogenblik dat de olie begint te borrelen Zet de filter uit. 1

⚠ WAARSCHUWING
De filterpomp is uitgerust met een handbediende resetknop voor het geval de filtermotor oververhit raakt of er een elektrische fout optreedt. Als die schakelaar overgaat, schakelt u de stroomtoevoer naar het filtersysteem uit en laat u de pompmotor 20 minuten afkoelen voor u probeert om de schakelaar te resetten (zie onderstaande foto).



Resetschakelaar van filterpomp

7. Laat de verwarmingselementen in de vetpan zakken en breng het mandsteunrek opnieuw aan.

8. Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig gesloten is. (Als de afvoerkraan niet volledig gesloten is, zal de friteuse niet werken.) Zet de friteuse aan ("ON") en verwarm de frituurolie/het bakvet tot de ingestelde temperatuur.

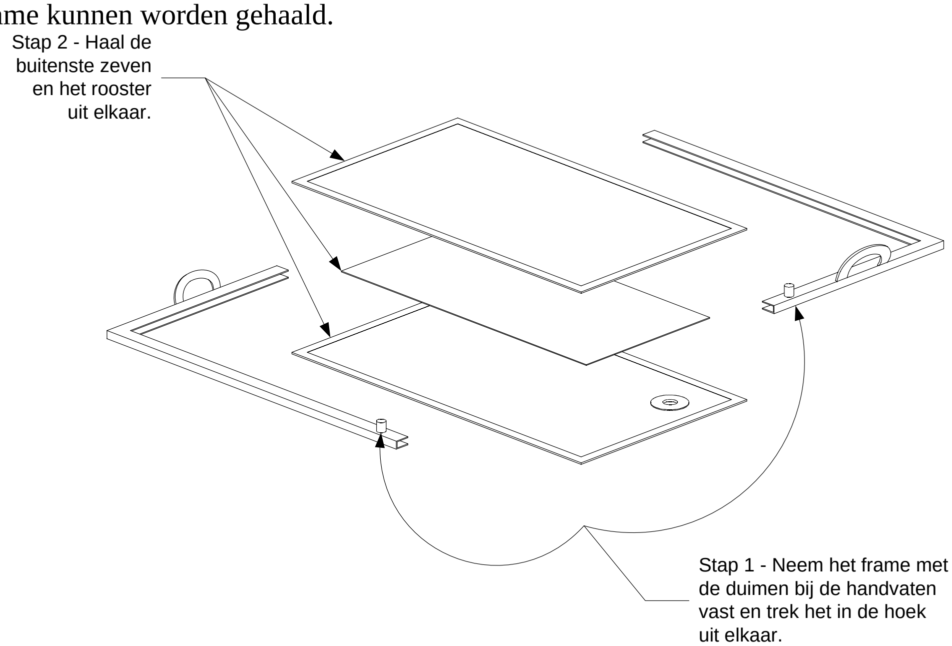
⚠ GEVAAR
Na het gebruik van de friteuse moet de korstlade van toestellen die zijn uitgerust met een filtersysteem elke dag leeg worden gemaakt in een vuurvast recipiënt. Er zijn deeltjes die spontaan kunnen ontbranden wanneer zij blijven weken in bepaalde bakvetproducten.

⚠ WAARSCHUWING
Klop nooit met de frituurkorf of andere voorwerpen op de voegstrip van de friteuse. Die strip is de afdichting van de voeg tussen de vetpannen. Door met de korf op de strip te kloppen om bakvet los te maken, wordt de strip beschadigd, waardoor ze minder goed begint te passen. De strip is ontworpen om precies aan te sluiten en mag alleen worden verwijderd voor het schoonmaken.

4.4 Het Magnasol filter demonteren en opnieuw monteren

Demonteren

1. Neem het frame met uw duimen bij de handvaten in hoek van de armatuur vast en trek ze in tegenovergestelde richting naar buiten om het frame in de hoek uit elkaar te halen. Ga verder met het openen van het frame (het zal aan de tegenoverliggende hoek kantelen) tot de buitenste zeven en roosters uit het frame kunnen worden gehaald.



2. Haal de buitenste zeven en het rooster uit elkaar.

Schoonmaken

1. Maak de twee framedelen, de buitenste zeven en het rooster schoon met een ontvetter van goede kwaliteit en warm water uit een spuitmond. De gleuf in de sluitframestukken kunnen worden schoongemaakt met de rand van een Scotch-Brite™ of vergelijkbaar schoonmaaksponsje.

2. Bij elke geplande uitkookprocedure demonteert u de schijffilterconstructie en plaatst u ze in de vetpan die wordt uitgekookt. Volg de uitkookprocedure die in hoofdstuk 5.1.2 van deze handleiding wordt beschreven.

3. Laat alle onderdelen van de filterarmatuur aan de lucht drogen of wrijf ze grondig droog met doeken voor u ze opnieuw monteert.

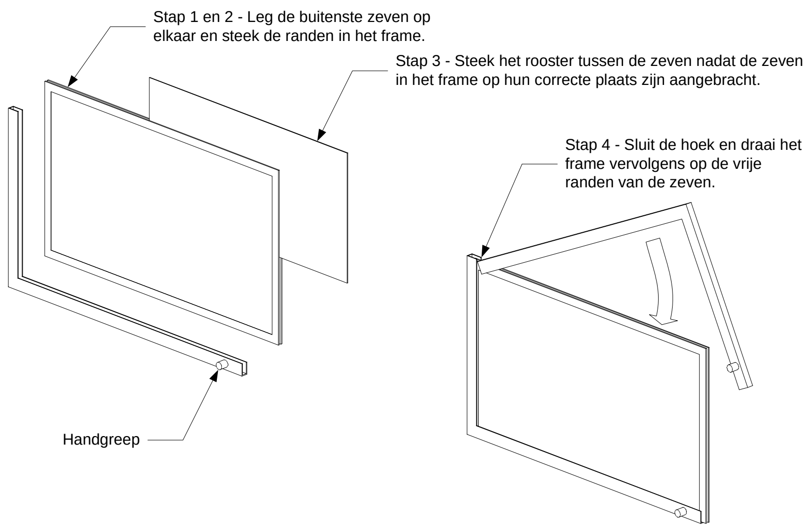
<u>Opnieuw monteren</u>

1. Plaats de twee buitenste zeven op elkaar en laat de randen ervan perfect samenvallen (zie illustratie op de volgende pagina).

2. Steek de zeven in een van de framehelften (welke dat is maakt niet uit). Zorg ervoor dat de aansluiting in de onderste zeef zich aan de tegenovergestelde kant van het frame ten opzichte van het handvat bevindt.

3. Schuif het rooster tussen de zeven, en zorg er daarbij voor dat het rooster perfect in het midden tussen de randen van de zeven zit.

4. Sluit de andere helft van het frame aan op de hoek tegenover de handvaten en draai het frame naar de vrije randen van de zeef.



4.5 Afvalolie laten weglopen en verwijderen

Wanneer uw frituurolie/bakvet het einde van haar/zijn bruikbaarheid heeft bereikt, laat u de olie/het bakvet weglopen in een recipiënt dat geschikt is voor transport naar de afvalcontainer. Frymaster beveelt het gebruik aan van de Frymaster wegwerpeenheid voor bakvet (“Shortening Disposal Unit” of SDU). **NOTA:** Als het gebruiken van een SDU die vóór Januari 2004 wordt gebouwd moet de filter pandekking worden verwijderd om de eenheid toe te laten om onder het afvoerkanaal worden geplaatst. Om het deksel te verwijderen, hef omhoog op de voorrand op en trek het rechtstreeks uit het kabinet. Raadpleeg de documentatie die bij uw wegwerpeenheid werd geleverd voor specifieke gebruiksaanwijzingen. Als er geen wegwerpeenheid voor bakvet beschikbaar is, laat u de olie/het bakvet afkoelen tot 100°F (38°C) en laat u de olie of het bakvet vervolgens in een metalen pot of vergelijkbaar metalen recipiënt lopen. Wanneer de vetpan is leeggelopen, draait u de afvoerkraan van de friteuse goed dicht.

⚠ GEVAAR

Laat de olie of het bakvet afkoelen tot 100°F (38°C) alvorens u de olie of het vet in een geschikt recipiënt laat lopen voor afvalverwerking.

Wanneer u olie/bakvet in een wegwerpeenheid laat wegvloeien, mag u het recipiënt niet hoger dan tot aan de bovenste vullijn ervan vullen.

RE SERIE ELEKTRISCHE FRITEUSES
HOOFDSTUK 5: PREVENTIEF ONDERHOUD

5.1 De friteuse schoonmaken

⚠ GEVAAR
Na het gebruik van de friteuse moet de korstlade van toestellen die zijn uitgerust met een filtersysteem elke dag leeg worden gemaakt in een vuurvast recipiënt. Er zijn deeltjes die spontaan kunnen ontbranden wanneer zij blijven weken in bepaalde bakvetproducten.

⚠ GEVAAR
Probeer de friteuse nooit schoon te maken tijdens het bereidingsproces of wanneer de vetpan gevuld is met hete olie/heet bakvet. Als water in contact komt met olie die/bakvet dat tot de bereidingstemperatuur wordt verhit, zal dat de olie/het bakvet doen spatten wat tot ernstige brandwonden kan leiden bij de personen in de buurt van de friteuse.

⚠ WAARSCHUWING
Gebruik een commercieel schoonmaakmiddel dat specifiek is bedoeld voor het doeltreffend schoonmaken en reinigen van oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen. Lees de gebruiksaanwijzing en de te nemen voorzorgsmaatregelen vóór u het product gebruikt. Er dient specifiek aandacht te worden geschonken aan de concentratie van het schoonmaakmiddel en de tijd dat het schoonmaakmiddel op de oppervlakken blijft die in contact komen met levensmiddelen.

5.1.1 Maak de binnen- en buitenkant van de friteusebehuizing schoon – dagelijks

Maak de binnenkant van de behuizing van de friteuse schoon met een droog, schoon doek. Wrijf alle toegankelijke metalen oppervlakken en onderdelen af om afzettingen van olie/bakvet en stof te verwijderen.

Maak de buitenkant van de behuizing van de friteuse schoon met een schoon vochtig doek dat in afwasmiddel werd gedrenkt. Wrijf af met een schoon vochtig doek.

5.1.2 Maak het ingebouwde filtersysteem schoon – dagelijks

⚠ WAARSCHUWING
Laat nooit water in de filterpan lopen. De filterpomp raakt immers beschadigd door water.

Uw FootPrint Pro Filtersysteem vereist geen andere controles of taken voor preventief onderhoud dan het dagelijks schoonmaken van de filterpan en bijhorende onderdelen met een oplossing van warm water en detergent.

5.1.3 Maak de vetpan en de verwarmingselementen schoon - wekelijks

⚠ GEVAAR

Gebruik het toestel nooit met een lege vetpan. De vetpan moet aan de vullingslijn met water of frituurolie/bakvet zijn gevuld voor de verwarmingselementen worden geactiveerd. Zoniet zullen de verwarmingselementen onherstelbaar worden beschadigd en kan er brand ontstaan.

5.1.4 De vetpan uitkoken

Voor de friteuse voor het eerst in gebruik wordt genomen moet zij worden uitgekookt om ervoor te zorgen dat geen residuen van het fabricageproces meer achterblijven. Daarnaast zal zich wanneer de friteuse een tijd in gebruik is geweest een harde laag gekarameliseerde plantaardige olie vormen op de binnenkant van de vetpan. Die laag moet periodiek worden verwijderd voor de hierna beschreven uitkookprocedure uit te voeren.

1. Voor u friteuse(s) aanzet (“ON”), sluit u de afvoerkra(a)n(en) van de vetpan en vervolgens vult u de lege vetpan met een mengsel van koud water en afwasmiddel. Volg bij het mengen de instructies op het afwasmiddelrecipiënt.

2. Zet de AAN/UIT-schakelaar van de friteuse in de AAN-stand ("ON"). Bij friteuses met vaste (analoge) regelaars zet u de smeltschakelaar op UIT (“OFF”).

3. Bij friteuses die zijn uitgerust met Computer Magic III.5 computers programmeert u de computer voor de uitkookprocedure zoals beschreven in de aparte gebruiksaanwijzing voor de bedieningelementen van uw Frymaster friteuse.

   Bij friteuses die zijn uitgerust met digitale sturingen stelt u de temperatuur in op 195°F (91°C) op de manier die wordt beschreven in de aparte gebruiksaanwijzing voor de bedieningelementen van uw Frymaster friteuse.

   Bij friteuses met vaste (analoge) regelaars zet u de temperatuurregelknop op de laagste stand.

4. Laat de oplossing gedurende 45 minuten tot een uur zachtjes koken. Laat het waterpeil tijdens de uitkookprocedure nooit tot onder de onderste oliepeilmarkering in de vetpan zakken. **OPMERKING:** Bij toestellen met thermostaatregeling moet u de friteuse tijdens de uitkookprocedure periodiek aan- en uitzetten om te vermijden dat de vetpan over zou koken.

⚠ GEVAAR

Laat de friteuse nooit onbewaakt achter tijdens het uitkookproces. Als de uitkookoplossing overkookt, schakelt u de friteuse onmiddellijk uit en laat u de oplossing gedurende enkele minuten afkoelen alvorens u het proces hervat.

5. Zet de AAN/UIT-schakelaar(s) van de friteuse in de UIT-stand (“OFF”).

6. Giet 2 gallon (7,5 liter) water in de friteuse. Laat de oplossing weglopen en maak de vetpan(nen) grondig schoon.

⚠ WAARSCHUWING

Laat de uitkookoplossing niet wegvloeien in een afvaleenheid voor bakvet, een ingebouwde filtereenheid of een draagbare filtereenheid. Die eenheden zijn daarvoor niet bestemd en zullen beschadigd worden door de vloeistof.

7. Vul de vetpan(nen) opnieuw met schoon water. Spoel de vetpan(nen) twee keer en wrijf ze droog met een schoon doek. Zorg ervoor dat er geen water meer in de vetpan en op de elementen is achtergebleven voor u de vetpan met frituurolie/bakvet vult.

⚠ GEVAAR

Verwijder alle waterdruppels uit de vetpan voor u de pan vult met frituurolie of bakvet. Zoniet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie of het vet tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.

5.1.5 Maak de verwijderbare onderdelen en accessoires schoon - wekelijks

Wrijf alle verwijderbare onderdelen en accessoires schoon met een schoon droog doek. Gebruik een schoon in detergent gedrenkt doek om afzettingen van verkoold(e) olie/bakvet van de verwijderbare onderdelen en accessoires te verwijderen. Spoel de onderdelen en accessoires grondig met schoon water en wrijf ze droog voor u ze opnieuw aanbrengt.

5.2 Controleer de ijking van de regelknop van de vaste (analoge) regelaar - maandelijks

OPMERKING: alleen nodig bij friteuses met een vaste (analoge) regelaar.

1. Nadat de frituurolie/het bakvet de bedrijfstemperatuur heeft laat u de verwarmingselementen ten minste vier keer deactiveren en opnieuw activeren.

2. Steek een thermometer of pyrometer ongeveer 3 inches (7,6 cm) in de frituurolie/het bakvet in de buurt van de temperatuurvoeler. Wanneer de verwarmingselementen de vierde keer worden geactiveerd moet de thermometer een waarde melden die binnen de $\pm$5 °F ($\pm$2 °C) onder of boven de met de temperatuurregelknop ingestelde waarde ligt.

3. Als de regelknop moet worden afgesteld raadpleegt u hoofdstuk vier van de aparte *Gebruiksaanwijzing voor de bedieningelementen van uw Frymaster friteuse* die bij uw friteuse werd geleverd.

5.3 Jaarlijkse/periodieke inspectie van het systeem

Dit toestel moet periodiek worden gecontroleerd en afgesteld door bevoegd servicepersoneel als onderdeel van het regelmatige programma voor onderhoud van de keuken.

Frymaster <u>beveelt aan</u> om het toestel op de volgende manier ten minste een keer per jaar te laten controleren door een <u>door de fabrikant erkende servicetechnicus</u>:

Friteuse

- Controleer de <u>binnen- en buitenkant, en de voor- en achterkant</u> van de behuizing op excessieve afzettingen van olie en/of oliesporen.

- Controleer of de bedrading van de verwarmingselementen in goede staat verkeert en dat de draden niet gerafeld zijn of het isolatiemateriaal ervan beschadigd is en dat er geen olieafzetting op te vinden is.

- Controleer of de verwarmingselementen in goede staat verkeren zonder afzetting van verkoolde/gekarameliseerde olie. Controleer de elementen op tekenen van verhitting zonder voldoende olie in de vetpan.

- Controleer of het liftmechanisme naar behoren werkt wanneer u de elementen naar boven en weer omlaag brengt en dat de bedrading van de elementen niet geblokkeerd zit of schuurt.
- Controleer of de stroomopname door de verwarmingselementen binnen het toegelaten bereik valt dat op de typeplaat van het toestel vermeld staat.
- Controleer of de temperatuur- en maximaalvoelers naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of het bevestigingsmateriaal en de voelerbescherming wel degelijk en correct zijn geïnstalleerd.
- Controleer of de onderdelen van de componentkast en contactgeverdoos (d.w.z. computer/sturing, relais, interfaceprintplaten, transformatoren, contactgevers, enz.) in goede staat verkeren en vrij zijn van oliesporen en afzettingen van afvalstoffen.
- Controleer of de draadaansluitingen van de componentkast en contactgeverdoos goed vast zitten en of de bedrading in goede staat verkeert.
- Controleer of alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. contactgeverafscherming, veiligheidsschakelaar van afvoer, resetschakelaars, enz.) zijn aangebracht en naar behoren werken.
- Controleer of de vetpan nog in goede staat verkeert en niet lekt en of de isolatie van de vetpan in bruikbare staat verkeert.
- Controleer of alle bedradingsbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.

Ingebouwd filtersysteem

- Inspecteer alle olieretour- en afvoerleidingen op lekken en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten.
- Controleer de filterpan op lekken en op onaanvaardbare vervuiling. Als er zich vele korsten in de kruimelvanger bevinden, raadt u de eigenaar/gebruiker aan om de kruimelvanger dagelijks leeg te maken in een <u>brandveilig</u> recipiënt en ook dagelijks schoon te maken.
- Controleer of alle O-ringen en afdichtingen (met inbegrip van die op de snel afkoppelbare montage) aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Vervang de o-ringen en afdichtingen die versleten of beschadigd zijn.
- Controleer als volgt de integriteit van het filtersysteem:

– Vergewis u ervan dat het filterpandeksel op zijn plaats zit en correct is aangebracht.

– Wanneer de filterpan leeg is zet u de olieretourhendels een voor een in de stand “ON”. Controleer of de pomp begint te werken en of er bellen verschijnen in de frituurolie/het bakvet van de bijbehorende vetpan.

– Sluit alle olieretourkleppen (d.w.z. zet alle olieretourhendels in de stand “OFF”). Controleer de correcte werking van elk van de olieretourkleppen door de filterpomp te activeren met behulp van de hendel op een van de olieretourhendelmicroschakelaars. In geen enkele vetpan mogen bellen te zien zijn.

– Controleer of de filterpan correct klaar is gemaakt voor het filteren, laat vervolgens de tot 350°F (177°C) verhitte olie uit een vetpan in een filterpan lopen en sluit de afvoerkraan van de vetpan. Zet de olieretourhendel in de stand “ON”. Laat al de frituurolie/al het bakvet terugstromen naar de vetpan (dat ziet u aan de bellen in de frituurolie/het). Zet de olieretourhendel weer in de stand “OFF”. De vetpan zou weer gevuld moeten zijn in niet meer dan 2 minuten en 30 seconden.

RE SERIE ELEKTRISCHE FRITEUSES
HOOFDSTUK 6: TROUBLESHOOTING DOOR GEBRUIKERS

6.1 Inleiding

In dit hoofdstuk vindt u een overzicht van een aantal van de meest voorkomende problemen die zich kunnen voordoen bij de bediening van dit toestel. De vermelde richtsnoeren voor het oplossen van problemen zijn bedoeld om problemen met uw toestel te helpen oplossen of ten minste toch accuraat te helpen diagnosticeren. Hoewel in dit hoofdstuk de problemen zijn opgenomen die het vaakst zijn gemeld, kan het gebeuren dat u op problemen stuit die niet in dit hoofdstuk aan bod komen. In dat geval zullen de medewerkers van de technische dienst van Frymaster na verkoop alles in het werk stellen om u te helpen bij het identificeren en verhelpen van het probleem.

Wanneer u een probleem probeert op te lossen, past u het best altijd een eliminatieproces toe waarbij u start met de eenvoudigste oplossing en zo verder gaat tot de meest complexe oplossing. Zie nooit het voor de hand liggende over het hoofd – de stekker vergeten in te steken of een kraan niet volledig dicht draaien is iets wat iedereen kan overkomen. Het belangrijkste is dat u altijd probeert om een duidelijk beeld te krijgen van waarom een probleem zich heeft voorgedaan. Een deel van elke corrigerende aanpak is het nemen van maatregelen om ervoor te zorgen dat het niet opnieuw gebeurt. Als een sturing niet werkt door een slechte aansluiting, controleert u meteen ook alle andere aansluitingen. Als een zekering blijft doorsmelten, gaat u na waarom. Vergeet niet dat een defect aan een klein onderdeel vaak wijst op een potentieel defect of slecht functioneren van een belangrijker onderdeel of systeem.

Voor u een beroep doet op een service-agent of de Frymaster TELEFONISCHE HULPDIENST (1-800-551-8633):

- **Controleert u of stekkers in het stopcontact zitten en of de stroomverbrekers de stroomtoevoer niet verbreken.**
- **Controleert u of de afvoerkranen van de vetpan volledig dicht zijn.**

⚠ GEVAAR

Hete frituurolie/heet bakvet veroorzaakt ernstige brandwonden. Probeer nooit om dit toestel met hete frituurolie/heet bakvet erin te verplaatsen of de frituurolie/het bakvet van een recipiënt naar een ander over te brengen.

⚠ GEVAAR

Wanneer u aan dit toestel werkt, moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken, behalve wanneer tests van de elektrische circuits nodig zijn. Wees uiterst voorzichtig wanneer u dergelijke tests uitvoert.

Dit toestel kan meer dan een aansluitpunt voor elektrische stroomtoevoer hebben. Trek alle stekkers uit voor u aan het toestel werkt.

Het inspecteren, testen en herstellen van elektrische onderdelen mag alleen gebeuren door een bevoegd serviceagent.

6.2 Troubleshooting

6.2.1 Problemen met de bediening en verwarming

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De sturing/regelaar werkt niet	A. De stekker zit niet in het stopcontact of een stroomverbreker heeft de stroomtoevoer afgesneden.	A. Steek de stekker in het stopcontact en controleer of de stroomverbreker de stroomtoevoer niet afsnijdt
	B. De sturing/regelaar is defect.	B. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte sturing/ regelaar door een exemplaar waarvan u weet dat het werkt. Als die ter vervanging geïnstalleerde sturing/regelaar correct werkt, bestelt u een nieuwe sturing/regelaar bij een FASC.
	C. Een onderdeel van de stroomtoevoer of de interfaceprintplaat is defect.	C. Als een van de onderdelen van het stroomtoevoersysteem (inclusief transformator en interfaceprintplaat) defect is, wordt geen stroom geleverd aan de sturing/regelaar en werkt deze niet. Bepalen welk onderdeel defect is, valt buiten de mogelijkheden van troubleshooting door de gebruiker. Bel uw FASC.
De friteuse warmt niet op.	A. De afvoerkraan staat open	A. De friteuse is uitgerust met een veiligheidsschakelaar voor de afvoer die voorkomt dat de verwarmingselementen opwarmen als de afvoerkraan niet volledig dicht is. Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig dicht is.
	B. De sturing/regelaar is defect.	B. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte sturing/ regelaar door een exemplaar waarvan u weet dat het werkt. Als die ter vervanging geïnstalleerde sturing/regelaar correct werkt, bestelt u een nieuwe sturing/regelaar bij een FASC.
	C. Een of meerdere andere onderdelen zijn defect.	C. Als de schakelingen van het regelsysteem van de friteuse de temperatuur in de vetpan niet kunnen bepalen, laat het systeem niet toe dat de verwarmingselementen worden geactiveerd, of deactiveert het systeem de verwarmingselementen als die al zouden zijn geactiveerd. Als een contactgever, element of bijhorende kabel defect is, warmt het element niet op. Bepalen welk onderdeel precies defect is, valt buiten de mogelijkheden van troubleshooting door de gebruiker. Bel uw FASC.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	OPLOSSING
De friteuse schakelt zichzelf herhaaldelijk aan en uit wanneer ze voor het eerst wordt gestart.	De friteuse staat in de smeltcyclusstand.	Dit is normaal voor friteuses die zijn uitgerust met ***CM III.5 computers, mandlifttimers en digitale sturingen***. De standaard operationele modus voor die sturingen voorziet in het activeren en deactiveren van de elementen tot de temperatuur in de vetpan 180ºF (82°C) bereikt. Bij CM III.5 computers verschijnt de melding "CYCL" op het display wanneer de friteuse in de smeltcyclusstand werkt. Het doel van de smeltcyclusstand is een gecontroleerd smelten van niet-vloeibaar bakvet mogelijk te maken om zo verschroeiing van het vet, steekvlammen of beschadiging van het element te voorkomen. Als u geen niet-vloeibaar bakvet gebruikt, kan de smeltcyclus worden geannuleerd of overgeslagen. Raadpleeg de aparte *Gebruiksaanwijzing voor de bedieningelementen van uw Frymasterfriteuse* voor hoe u de smeltcyclus met de op uw friteuse geïnstalleerde sturing kunt annuleren. Bij friteuses die zijn uitgerust met een ***vaste (analoge)*** regelaar wordt de smeltcyclus manueel gestuurd door middel van de wipschakelaar die zich rechts van de temperatuurregelknop bevindt. *Indien u geen niet-vloeibaar bakvet gebruikt,* drukt u de wipschakelaar in de stand "OFF" om de smeltcyclus uit te schakelen.
De friteuse warmt niet op na een filterbeurt.	De afvoerkraan staat open	De friteuse is uitgerust met een veiligheidsschakelaar voor de afvoer die voorkomt dat de verwarmingselementen opwarmen als de afvoerkraan niet volledig dicht is. Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig dicht is.
De friteuse warmt op tot maximaal overgaat met verwarmings-verklikker AAN.	De temperatuurvoeler of regelaar is defect.	Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte sturing/regelaar door een exemplaar waarvan u weet dat het werkt. Als die ter vervanging geïnstalleerde sturing/regelaar correct werkt, bestelt u een nieuwe sturing/ regelaar bij een FASC. Als het probleem niet is opgelost door het vervangen van de sturing/regelaar, ligt de oorzaak hoogstwaarschijnlijk bij een defecte temperatuurvoeler. Bel uw FASC.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De friteuse stopt met verwarmen terwijl de verwarmings-verklikker op AAN staat.	De maximaalthermostaat of contactgever is defect.	Het feit dat de verwarmingsverklikker op AAN staat wijst erop dat de sturing/regelaar naar behoren functioneert en een hogere temperatuur vraagt. De maximaalthermostaat werkt als een normaal gesloten schakelaar. Als de thermostaat defect is, gaat de contactschakeling open en wordt de stroomtoevoer naar het verwarmingselement afgesneden. Als de contactgever niet sluit, wordt geen stroom geleverd aan de elementen. Bepalen welk onderdeel defect is, valt buiten de mogelijkheden van troubleshooting door de gebruiker. Bel uw FASC.
De friteuse stopt met verwarmen terwijl de verwarmingsverklikker op AAN staat.	De maximaalthermostaat of contactgever is defect.	Het feit dat de verwarmingsverklikker op AAN staat wijst erop dat de sturing/regelaar naar behoren functioneert en een hogere temperatuur vraagt. De maximaalthermostaat werkt als een normaal gesloten schakelaar. Als de thermostaat defect is, gaat de contactschakeling open en wordt de stroomtoevoer naar het verwarmingselement afgesneden. Als de contactgever niet sluit, wordt geen stroom geleverd aan de elementen. Bepalen welk onderdeel defect is, valt buiten de mogelijkheden van troubleshooting door de gebruiker. Bel uw FASC.

6.2.2 Foutmeldingen en displayproblemen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Het display van de mandlifttimer meldt HELP.	Afvoerkraan staat open of probleem met vergrendelcircuits	Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig dicht is. Als de afvoerkraan niet volledig dicht is, werkt de friteuse niet. Als de afvoerkraan volledig dicht is, ligt het probleem bij de vergrendelcircuits en kan het niet worden verholpen binnen de mogelijkheden van troubleshooting door de gebruiker. Bel uw FASC.
Het display van de mandlifttimer meldt HOT.	De temperatuur in de vetpan bedraagt meer dan 410ºF (210ºC) of, in CE-landen, meer dan 395ºF (202ºC).	Dit wijst op een defect in de temperatuurregelcircuits, inclusief een defecte maximaalthermostaat. Zet de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FASC.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Het display van de mandlifttimer meldt Prob.	Probleem met temperatuurmeetcircuits, inclusief voeler.	Dit wijst op een probleem dat zich in de temperatuurmeetcircuits voordoet en kan niet worden verholpen binnen de mogelijkheden van troubleshooting door de gebruiker. Zet de friteuse uit en bel uw FASC.
De waarde die op het display van de CM III.5 wordt weergegeven behoort tot het verkeerde temperatuurschaal (Fahrenheit of Celsius).	Verkeerd geprogrammeerde display-optie.	CM III.5 computers kunnen worden geprogrammeerd om waarden weer te geven in Fahrenheit of Celsius. Raadpleeg de aparte *Gebruiksaanwijzing voor de bedieningelementen van uw Frymaster friteuse* voor instructies voor het veranderen van de weergegeven schaal.
Het CM III.5 display meldt HELP.	Afvoerkraan staat open of probleem met vergrendelcircuits.	Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig dicht is. Als de afvoerkraan niet volledig dicht is, werkt de friteuse niet. Als de afvoerkraan volledig dicht is, ligt het probleem bij de vergrendelcircuits en kan het niet worden verholpen binnen de mogelijkheden van troubleshooting door de gebruiker. Bel uw FASC.
Het CM III.5 display meldt HI.	De temperatuur in de friteuse ligt meer dan 21ºF (12°C) boven de ingestelde waarde.	Deze melding is normaal als de voor de friteuse ingestelde waarde werd ingesteld op een lagere temperatuur. De melding zou moeten verdwijnen en worden vervangen door de normale vier streepjes wanneer de temperatuur in de vetpan daalt tot de ingestelde waarde. Als de ingestelde waarde niet werd gewijzigd, wijst deze melding op een probleem in de temperatuurregelcircuits. Zet de friteuse uit en bel uw FASC.
Het CM III.5 display meldt HOT.	De temperatuur in de vetpan bedraagt meer dan 410ºF (210ºC) of, in CE-landen, meer dan 395ºF (202ºC).	Dit wijst op een defect in de temperatuurregelcircuits, inclusief een defecte maximaalthermostaat. Zet de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FASC.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Het CM III.5 display meldt Lo.	De temperatuur in de vetpan ligt meer dan 21ºF (12°C) onder de ingestelde waarde.	Deze melding is normaal wanneer de friteuse voor het eerst wordt aangezet en kan ook verschijnen wanneer een grote hoeveelheid vervroren product in de vetpan wordt gebracht. Als de melding nooit verdwijnt, warmt de friteuse niet op. Kijk of u een decimaalpunt ziet in het LED-display tussen de eerste en tweede cijferplaats. Als u een decimaalpunt ziet vraagt de computer de elementen te verwarmen en werkt hij correct. Zie *De friteuse warmt niet op* onder Problemen met bediening en verwarming (hoofdstuk 6.2.1). Als u geen decimaalpunt ziet, vraagt de computer niet om de friteuse op te warmen en is hij mogelijk defect. Indien beschikbaar vervangt u de vermoedelijk defecte computer door een exemplaar waarvan u weet dat het werkt. Als de friteuse met de ter vervanging geïnstalleerde computer correct werkt, bestelt u een nieuwe computer bij uw FASC.
Het CM III.5 display meldt Prob.	Probleem met temperatuurmeetcircuits, inclusief voeler.	Dit wijst op een probleem dat zich in de temperatuurmeetcircuits voordoet en kan niet worden verholpen binnen de mogelijkheden van troubleshooting door de gebruiker. Zet de friteuse uit en bel uw FASC.
De CM III.5 geeft constant de temperatuur weer.	De computer is geprogrammeerd om constant de temperatuur weer te geven.	De CM III.5 computer kan worden geprogrammeerd om constant de temperatuur of de aftellende timer weer te geven. Raadpleeg de aparte *Gebruiksaanwijzing voor de bedieningelementen van uw Frymaster friteuse* voor instructies om te veranderen van display-optie.
De digitale sturing geeft een waarde weer die tot de verkeerde temperatuurschaal (Fahrenheit of Celsius) behoort .	Verkeerde display-optie geselecteerd.	Digitale sturingen worden manueel ingesteld om waarden in hetzij de ene hetzij de andere temperatuurschaal weer te geven. Raadpleeg de aparte *Gebruiksaanwijzing voor de bedieningselementen van uw Frymaster friteuse* voor instructies voor het veranderen van de weergegeven schaal.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Op het display van de digitale sturing verschijnt HELP.	Afvoerkraan staat open of probleem met vergrendelcircuits	Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig dicht is. Als de afvoerkraan niet volledig dicht is, werkt de friteuse niet. Als de afvoerkraan volledig dicht is, ligt het probleem bij de vergrendelcircuits en kan het niet worden verholpen binnen de mogelijkheden van troubleshooting door de gebruiker. Bel uw FASC.
Op het display van de digitale sturing verschijnt HOT.	De temperatuur in de vetpan bedraagt meer dan 410ºF (210ºC) of, in CE-landen, meer dan 395ºF (202ºC).	Dit wijst op een defect in de temperatuurregelcircuits, inclusief een defecte maximaalthermostaat. Zet de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FASC.
Op het display van de digitale sturing verschijnt Prob.	Probleem met temperatuurmeetcircuits, inclusief voeler.	Dit wijst op een probleem dat zich in de temperatuurmeetcircuits voordoet en kan niet worden verholpen binnen de mogelijkheden van troubleshooting door de gebruiker. Zet de friteuse uit en bel uw FASC.
Foutverklikker-lampje van vaste regelaar BRANDT.	De olietemperatuur is hoger dan het aanvaardbare bereik of er is een probleem met de temperatuurmeetcircuits.	Dit wijst op een defect in de temperatuurmeet- of regelcircuits, inclusief een defecte maximaalthermostaat. Bepalen wat precies het probleem is, valt buiten de mogelijkheden van troubleshooting door de gebruiker. Zet de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FASC.
Foutverklikker-lampje van vaste regelaar BRANDT en verklikkerlampje van de verwarmingsstand BRANDT	Afvoerkraan staat open of probleem met vergrendelcircuits	Zorg ervoor dat de afvoerkraan volledig dicht is. Als de afvoerkraan niet volledig dicht is, werkt de friteuse niet. Als de afvoerkraan volledig dicht is, ligt het probleem bij de vergrendelcircuits en kan het niet worden verholpen binnen de mogelijkheden van troubleshooting door de gebruiker. Bel uw FASC.
Foutverklikker-lampje van vaste regelaar BRANDT en verklikkerlampje van de verwarmingsstand WEG.	De temperatuursonde heeft ontbroken.	Bel uw FASC.

6.2.3 Problemen met mandlift

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De beweging van de mandlift maakt veel lawaai, is schokkerig of onregelmatig.	Mandliftstangen onvoldoende gesmeerd.	Breng een dun laagje Lubriplate™ of vergelijkbaar licht, kleurloos smeermiddel aan op de stang en draagbussen.

6.2.4 Filterproblemen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De filterpomp wil niet starten	A. De stekker zit niet in het stopcontact of een stroomverbreker heeft de stroomtoevoer afgesneden.	A. Controleer of de stekker volledig in het stopcontact zit. Als dat het geval is, controleert u of de stroomverbreker de stroomtoevoer niet heeft afgesneden.
	B. De pompmotor is oververhit waardoor de thermische overbelastingsschakelaar is overgegaan.	B. Als de motor te warm is om meer dan een paar seconden aan te raken is de thermische overbelastingsschakelaar waarschijnlijk overgegaan. Laat de motor ten minste 45 minuten afkoelen en druk dan op de resetschakelaar van de pomp.
	C. De filterpomp is geblokkeerd. **Test:** Sluit de afvoerkraan en trek de filterpan uit de friteuse. Activeer de pomp. Als de pomp korte tijd zoemt en dan stopt, is de vermoedelijke oorzaak een blokkering van de pomp zelf.	C. Blokkeringen van de pomp worden doorgaans veroorzaakt doordat zich afzettingen in de pomp hebben opgehoopt als gevolg van een onjuiste afmeting van het filterpapier, het niet correct geïnstalleerd zijn van het filterpapier en het niet gebruiken van de korstzeef. Bel uw FASC.
Maar er keren geen oliedraaien de filterpomp aan de pan terug en daar komt niets olieblaasjes.	De aanzuigleiding van de filterpan is verstopt. **Test:** Sluit de afvoerkraan en trek de filterpan uit de friteuse. Activeer de pomp. Als borrelend komt de olie voor, er is een stagnatie in de buis van de filter panzuiging.	De verstopping kan worden veroorzaakt door opgehoopte afzettingen of, indien niet-vloeibaar bakvet wordt gebruikt, in de leiding opgesteven bakvet. Verwijder de verstopping met behulp van een dunne, flexibele draad. Als u de verstopping niet kunt verhelpen belt u uw FASC.
De filterpomp verdraait maar draagt van olie terugkeert zeer langzaam en daar kom olieblaasjes.	A. Onjuist geïnstalleerde filterpanonderdelen.	A. Als u een filterconfiguratie met papier of een filterkussen gebruikt, controleert u of de filterzeef op de bodem van de pan ligt met het papier of het filterkussen boven op de zeef. Controleer of de o-ringen op de aansluiting van de filterpan zijn aangebracht en in goede staat verkeren. Als u een Magnasol filterarmatuur gebruikt, controleert of de o-ring op de aansluiting van de filterzeef is aangebracht en in goede staat verkeert.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
(vervolg van vorige pagina)	B. U probeert olie of bakvet te filteren die/dat niet warm genoeg is.	B. Om naar behoren te kunnen filteren moet de olie of het bakvet een temperatuur hebben van om en bij de 350°F (177°C). Bij een lagere temperatuur wordt de olie/het bakvet te dik om nog gemakkelijk door het filtermedium te kunnen, wat leidt tot een veel tragere olieretour en uiteindelijk tot een oververhittende filterpompmotor. Zorg ervoor dat de frituurolie/het bakvet ongeveer de bereidingstemperatuur heeft voor u de olie/het bakvet in de filterpan laat lopen.

Frymaster®

Enodis®

One Company, Countless Solutions

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Adres van verzending: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL.: +1-318-865-1711

FAX (Onderdelen): +1-318-688-2200

(Technische ondersteuning): +1-318-219-7135

TEL. SERVICEDIENST: 1-800-551-8633

GEDRUKT IN DE VERENIGDE STATEN

819-6072
NOVEMBER 2005